



NOME: _____

ASSINATURA: _____

TEMPO

- A prova terá duração de 3h30min (Três horas e trinta minutos);
- O candidato somente poderá sair da sala de realização da prova após transcorrida 01h (uma) do seu início, sem levar o caderno de prova.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, e número de inscrição e leia atentamente as instruções para preencher o Cartão de respostas;
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservados;
- Confira seu cargo no Caderno de questões e Cartão de respostas;
- O preenchimento do Cartão de respostas é de sua responsabilidade. Não será efetuada troca em caso de rasura ou erro no preenchimento;
- Serão 40 questões objetivas de múltipla escolha sendo 15 questões de Conhecimentos gerais e de 25 questões de Conhecimentos específicos para cada cargo, subdivididas em 04 (quatro) alternativas de resposta, de “a” a “d”, e dessas alternativas somente 1 (uma) deverá ser assinalada como correta;
- Para realização da prova o candidato deverá trazer somente caneta esferográfica, com tinta azul ou preta;
- Não serão prestados quaisquer esclarecimentos sobre as questões das provas durante sua realização. O candidato poderá, se for o caso, interpor recurso no prazo definido pelo edital;
- O candidato não poderá ausentar-se da sala de prova, a qualquer tempo, portando material de prova (caderno de questões e/ou folha de respostas);
- O candidato que necessitar ausentar-se da sala de prova durante sua realização somente poderá fazê-lo se acompanhado de um fiscal;
- Para garantir a lisura e segurança na realização da prova a Coordenação Local poderá fazer uso de detectores de metal nos banheiros, nos corredores e/ou na sala de prova;
- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal da sala o caderno de questões e a folha de respostas devidamente preenchido e assinado, com caneta esferográfica, com tinta azul ou preta;
- Os 03 (três) últimos candidatos de cada sala de prova somente poderão entregar o material de prova e se retirarem da sala simultaneamente. Exceto nos casos de cargos que não possuem no mínimo 03 candidatos.



CONHECIMENTOS GERAIS – 15 QUESTÕES

QUESTÃO 01 (Valor: 1)

O ano de 2019 foi marcado por polêmicos e conflituosos eventos políticos na América Latina. Assinale a alternativa com o nome do país em que Juan Guaidó autoproclamou-se presidente.

- A) Venezuela
- B) Peru
- C) Bolívia
- D) Chile

QUESTÃO 02 (Valor: 1)

Assinale a alternativa com o nome do atual vice-presidente da república do Brasil.

- A) Michel Temer
- B) Jair Messias Bolsonaro
- C) Sérgio Fernando Moro
- D) Antônio Hamilton Martins Mourão

QUESTÃO 03 (Valor: 1)

Atualmente, há uma discussão importante em nossa sociedade sobre as energias renováveis, também chamadas de energias limpas. Assinale a alternativa que contenha apenas exemplos deste tipo de energia.

- A) Carvão mineral, energia hidroelétrica, energia solar
- B) Energia eólica, carvão mineral, energia solar
- C) Energia eólica, energia hidroelétrica, energia solar
- D) Gasolina, energia eólica, energia hidroelétrica

QUESTÃO 04 (Valor: 1)

O Brasil está dividido geograficamente em cinco grandes regiões. Quais são elas?

- A) Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste, Sul
- B) Norte, Noroeste, Sudeste, Centro-Oeste, Sul
- C) Nordeste, Sudeste, Sudoeste, Centro-Oeste, Sul
- D) Norte, Nordeste, Sudeste, Cerrado, Sul

QUESTÃO 05 (Valor: 1)

Em 2019, dentro do quadro de reformas prometido pelo atual governo federal, foi aprovada uma reforma no Congresso Nacional que determina mudanças nas aposentadorias dos brasileiros. De que reforma estamos falando?

- A) Reforma Tributária
- B) Reforma da Previdência Social
- C) Reforma Trabalhista
- D) Reforma da Saúde



QUESTÃO 06 (Valor: 1)

Há, na fala, diversas maneiras de se dizer o que pretende, podendo-se utilizar gírias e expressões regionais, por exemplo. Entretanto, há momentos mais formais que outros e isso também está presente na fala. Essas diferenças são caracterizadas por: linguagem formal e linguagem informal.

Analise as frases abaixo e as relacione com a linguagem correspondente.

() Senhor, as planilhas já estão disponíveis para conferência.

(A) Linguagem formal

() Ô irmão, tu viu minha bike por aí?

() Sôra, não consegui entender essa questão aqui, ó!

(B) Linguagem informal

() Bom dia, eu poderia lhe ajudar em algo?

Assinale a alternativa que apresenta a ordem CORRETA.

A) B - A - A - B.

B) A - B - A - B.

C) A - B - B - A.

D) A - B - B - B.

QUESTÃO 07 (Valor: 1)

Quanto ao uso ou não de acentos, assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas CORRETAMENTE.

A) minissáia – livraria – telegrama – computador.

B) assembleia – pastéis – ideia – cidadãos.

C) isqueiro – assembléia – minissaia – vôo.

D) secretaria – computador – paginá – reêmbolso.

QUESTÃO 08 (Valor: 1)

Preencha as lacunas do texto abaixo e assinale a alternativa que apresenta as palavras CORRETAS.

“Nos atrasamos para a _____ de cinema porque o meu carro estragou, tive que deixa-lo no _____ e só irei busca-lo amanhã de tarde, no período de maior _____ na rodovia.”

A) sessão – concerto – tráfego.

B) seção – concerto – tráfico.

C) seção – conserto – tráfego.

D) sessão – conserto – tráfego.



QUESTÃO 09 (Valor: 1)

Leia com atenção as frases abaixo e assinale a alternativa em que a sentença NÃO gera mais de um significado.

- A) Preciso da chave do cofre que está na sua casa.
- B) A atendente mal-humorada dobrou os lençóis.
- C) Felizes, as crianças correram para o parque.
- D) Falei com meu amigo que estava com enjoos.

QUESTÃO 10 (Valor: 1)

Leia as frases abaixo e assinale a alternativa que corresponde às escritas de maneira INCORRETA.

- I – Se você quiser, posso buscar aqueles livros.
- II – Faz duas horas que estou esperando o atendimento médico.
- III – Eu gostaria de levar duzentos gramas de muçarela.
- IV – Eu vou pedir apenas um omelete.

- A) Apenas I e IV.
- B) Apenas II e III.
- C) Apenas I, III e IV.
- D) Apenas I.

QUESTÃO 11 (Valor: 1)

Num cofre estão depositadas apenas moedas de 25 centavos e de 50 centavos, num total de 31 moedas. Sabe-se ainda que o número de moedas de 25 centavos excede o de 50 centavos em 5 unidades. Essas moedas totalizam a quantia de:

- A) R\$ 10,50
- B) R\$ 11,00
- C) R\$ 11,50
- D) R\$ 12,00

QUESTÃO 12 (Valor: 1)

O casal Sandro e Marcia querem reformar o piso do seu apartamento, para tanto, contaram todas as peças do piso atual, e chegaram ao número de 300 peças que mediam 20 cm por 20 cm cada uma. Para o novo piso escolheram peças que medem 30 cm por 25 cm. Nestas condições e considerando perda zero, o número mínimo de peças que o casal vai precisar comprar é:

- A) 160
- B) 170
- C) 180
- D) 190



QUESTÃO 13 (Valor: 1)

No Supermercado “Compre Mais” o quilograma de uma certa marca de presunto custa R\$ 8,60. Vinício necessita comprar apenas 350 gramas desse presunto para servir no café da manhã da sua família. Assinale o valor do troco se Vinício levar R\$ 5,00:

- A) R\$ 2,91
- B) R\$ 2,09
- C) R\$ 1,91
- D) R\$ 1,99

QUESTÃO 14 (Valor: 1)

Para escoar completamente o conteúdo de uma caixa d’água uma bomba leva 1 hora, 37 minutos e 42 segundos. Qual será o tempo para escoar completamente o mesmo conteúdo se usarmos 2 bombas iguais a anterior?

- A) 46 minutos e 21 segundos
- B) 47 minutos e 21 segundos
- C) 48 minutos e 51 segundos
- D) 46 minutos e 51 segundos

QUESTÃO 15 (Valor: 1)

No quadro a seguir está representado o saldo da conta bancária de Bianca em três dias do mês de abril. Em qual dos três dias a conta de Bianca apresentou o maior saldo? E o menor?

Dia 17 de abril: - R\$ 117,00

Dia 23 de abril: - R\$ 51,00

Dia 30 de abril: - R\$ 84,00

- A) Maior saldo no dia 23 de abril e o menor saldo no dia 17 de abril
- B) Maior saldo no dia 17 de abril e o menor saldo no dia 30 de abril
- C) Maior saldo no dia 17 de abril e o menor saldo no dia 23 de abril
- D) Maior saldo no dia 30 de abril e o menor saldo no dia 23 de abril

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - 25 QUESTÕES

QUESTÃO 16 (Valor: 1)

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar. O PNAE tem como diretrizes? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.



B) Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, sem estar de acordo com a sua faixa etária e seu estado de saúde, pois precisam estar de acordo apenas para quem necessitam de atenção específica.

C) A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem.

D) A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.

QUESTÃO 17 (Valor: 1)

Educação Alimentar e Nutricional tem como objetivo estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. Tendo em vista que a merendeira é um ator social importante nesse processo, são consideradas ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas? Assinale a alternativa CORRETA.

A) Promover a oferta de alimentos industrializados, são mais seguros e incentivam a formação de hábitos alimentares saudáveis.

B) Promover a formação apenas de pessoas envolvidas diretamente com a alimentação escolar.

C) Estimular e promover a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos.

D) Não estimular o desenvolvimento de tecnologias sociais, voltadas para o campo da alimentação escolar.

QUESTÃO 18 (Valor: 1)

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Em relação aos cardápios enviados as escolas, assinale a alternativa CORRETA.

A) Podem ser alterados por merendeiras e/ou coqueiras, não tem obrigatoriedade de serem seguidos, são apenas exemplos de refeições a serem servidas aos alunos.

B) As bebidas permitidas são refrescos artificiais e chás prontos para consumo.

C) Devem ter oferta de alimentos regionais e da sociobiodiversidade.

D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 19 (Valor: 1)

O Conselho de Alimentação do Escolar (CAE), para exercer sua função fiscalizadora, necessita que ocorram visitas periódicas nas escolas. Sobre as visitas, assinale a alternativa que não é da competência fiscal do conselho.

A) Verificar se a escola apresenta controle de estoque dos produtos que recebe e se fiscaliza a data de vencimento dos mesmos.

B) É função do CAE aplicar treinamentos e capacitações de boas práticas de manipulação com as merendeiras.

C) Verificar se os gêneros alimentícios recebidos para o preparo da alimentação estão de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista com participação do CAE.

D) Acompanhar a aplicação do teste de aceitabilidade nas unidades escolares, conversar com os pais, alunos, merendeiras e professores para saber quais são as preparações mais aceitas e as mais rejeitas.



QUESTÃO 20 (Valor: 1)

No que tange aos alimentos e refeições permitidas, restritas e proibidas dos cardápios destinados as escolas públicas, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) É proibida a aquisição de bebidas com baixo teor nutricional como: refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas ou concentrados de xarope, dentre outras bebidas similares.
- B) É restrita a aquisição de alguns gêneros alimentícios com recursos do FNDE como: enlatados, embutidos, doces, preparações prontas e semiprontas para o consumo.
- C) Os cardápios deverão conter no mínimo 1 porção (50g/ aluno/semana) de frutas e hortaliças nas refeições ofertadas.
- D) Podem ser oferecidos no máximo duas refeições doces por semana.

QUESTÃO 21 (Valor: 1)

No ambiente de trabalho deve-se estar atento aos riscos de acidentes. Decorrentes do exercício do trabalho a serviço da empresa, os acidentes de trabalho podem levar a lesão corporal ou perturbação funcional, a partir das “condições inseguras e dos atos inseguros”. Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma “condição insegura”.

- A) Situação de estresse.
- B) Trabalhos em período diurno.
- C) Instalações elétricas defeituosas ou inadequadas.
- D) Escadas defeituosas.

QUESTÃO 22 (Valor: 1)

O Guia alimentar para a população brasileira (GAPB), publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, apresenta a nova classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento a que são submetidos ao invés de apenas classificar os alimentos em termos de nutrientes. De acordo com a classificação e orientações do GAPB, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base de uma boa alimentação. Exemplos destes alimentos temos: cenoura, ovos, feijão, amendoim.
- B) São exemplos de alimentos processados: sorvetes, refrigerantes e biscoitos recheados.
- C) São exemplos de alimentos ultraprocessados: vegetais em conserva e queijos.
- D) O suco natural de fruta é um alimento minimamente processado, e apresenta a mesma composição e os mesmos benefícios do que a fruta inteira.

QUESTÃO 23 (Valor: 1)

Quanto ao preparo dos alimentos, para promover a saúde e prevenir doenças não transmissíveis, como, por exemplo, a obesidade, é necessário ter uma alimentação saudável, saborosa e balanceada, priorizando alimentos frescos e minimamente processados. Dessa forma, quais cuidados são essenciais? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O uso de óleos, gorduras, sal e açúcar ao preparar alimentos deve ser moderado.
- B) Utilizar sempre alimentos ricos em gorduras trans como as margarinas, nos preparos de bolos para deixar mais saborosos e saudáveis.
- C) A utilização de alimentos processados ou ultraprocessados tem que ser evitada/restringida.
- D) Os temperos devem ser naturais (secos ou frescos) e não industrializados (em pó ou tabletes).



QUESTÃO 24 (Valor: 1)

Cabe salientar que o consumo de hortaliças e frutas é muito importante para o organismo, porque contém vitaminas e minerais. Quais os benefícios que esses alimentos trazem à saúde dos escolares? Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Desempenham a função de reguladores/protetores quando atuam contra doenças.
- B) Desempenham a função de construtores, quando participam da formação de tecidos.
- C) São ótimas fontes de proteínas.
- D) Fornecem muitas fibras, necessárias ao bom funcionamento dos intestinos.

QUESTÃO 25 (Valor: 1)

É exemplo de alimento que faz parte do grupo das leguminosas: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Arroz.
- B) Abóbora.
- C) Batata.
- D) Feijão.

QUESTÃO 26 (Valor: 1)

A importância do cardápio é grande, pois é a primeira coisa a ser feita numa unidade de produção de refeições. Dessa forma, os cardápios são fundamentais no planejamento das atividades dos manipuladores de alimentos. Quanto a adequada utilização do mesmo, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) A partir dele será possível definir a lista de alimentos, condimentos e bebidas a serem utilizados no preparo.
- B) Não se consegue definir os equipamentos e os utensílios necessários para preparar e servir os alimentos listados.
- C) Por meio dele é possível prever os alimentos e as quantidades necessárias para utilizar na preparação dos alimentos.
- D) Permite fazer os registros de saída de itens, controlar o estoque, planejar o uso de alimentos próximos do vencimento, entre outras atividades.

QUESTÃO 27 (Valor: 1)

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) tem como um dos objetivos garantir a alimentação saudável e adequada às necessidades dos alunos, corroborando com a Lei n.º 12.982, de 28 de maio de 2014, a qual determina: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Que sejam atendidos também os pais dos alunos matriculados, com as refeições oferecidas na escola.
- B) Determina a compra de 50% da Agricultura familiar com os fundos repassados pelo FNDE.
- C) Que os alunos com Necessidades Alimentares Especiais devem receber um cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, elaborado por um nutricionista.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.



QUESTÃO 28 (Valor: 1)

Fazem parte de ações importantes a serem implementadas na escola para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar: assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Definir estratégias, em conjunto com todos os colaboradores da escola sem a participação da família dos alunos, para favorecer escolhas saudáveis.
- B) Conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação, considerando a importância do uso da água potável para consumo.
- C) Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras.
- D) Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências.

QUESTÃO 29 (Valor: 1)

O cardápio planejado deve ser respeitado integralmente e ser preparado pela merendeira observando-se: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) O número de alunos que serão atendidos no dia.
- B) A quantidade recomendada de cada alimento por aluno (per capita) e de acordo com a faixa etária.
- C) A ficha técnica de preparo, com os ingredientes que compõe a refeição, suas quantidades e modo de fazer, atendendo sempre que possível à cultura alimentar do local.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 30 (Valor: 1)

Os micróbios são seres vivos muito pequenos que enxergamos somente com o auxílio de um microscópio. Assim, mesmo que você não os veja, eles podem estar presentes e se espalham com facilidade, por meio: Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Dos sanitizantes de cozinha.
- B) Da boca e das mãos.
- C) Das feridas.
- D) Dos alimentos.

QUESTÃO 31 (Valor: 1)

Para a integridade física dos empregados, a Segurança do Trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é item de extrema importância. Com relação aos EPI,s (Equipamentos de Proteção Individual) que devem ser utilizados neste ambiente, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Calçados fechados.
- B) Calças compridas.
- C) Jalecos.
- D) Todas as alternativas estão corretas.



QUESTÃO 32 (Valor: 1)

A pessoa que manuseia alimentos e sua preparação, como a merendeira, deverá sempre ter cuidado com os seus hábitos de higiene e de todos os que trabalham sobre sua orientação na cozinha. Neste sentido, é importante ter cuidados como: Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Evitar usar perfumes, dar preferência aos desodorantes sem perfume.
- B) Usar o uniforme (avental, touca ou rede no cabelo preso) em bom estado de conservação e trocados semanalmente;
- C) As unhas devem estar limpas, aparadas e sem esmaltes.
- D) Não falar, tossir, espirrar, cantar enquanto manipula os alimentos.

QUESTÃO 33 (Valor: 1)

Os alimentos são importantes para a preservação da saúde, mas quando contaminados por germes transmitem doenças infectocontagiosas, como a tifo, brucelose, entre outras. Quando deteriorados produzem intoxicações graves que causam diarreia, cólera, botulismo, e, em alguns casos, podem levar à morte. Quanto as causas que podem levar a estas situações, assinale a alternativa CORRETA:

- A) Merendeira ou outro manipulador de alimento com falta de higiene e com muita saúde.
- B) Solo, lixo jogado, esparramado.
- C) Preparo dos alimentos com muita antecedência, expondo os alimentos muito tempo a temperatura inadequada.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 34 (Valor: 1)

A temperatura de armazenagem dos alimentos deve estar de acordo com a necessidade do produto (congelado, resfriado ou temperatura ambiente). Sobre as práticas adequadas de armazenamento, assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Hortifrutigranjeiros (hortaliças, vegetais, frutas e ovos), a temperatura ambiente ou até 10°C.
- B) Produtos salgados (charque, carne seca) devem permanecer resfriados a 6°C.
- C) Farináceos (pão, biscoito, fubá, farinha de mandioca e trigo), a temperatura ambiente.
- D) Carnes resfriadas devem permanecer no refrigerador.

QUESTÃO 35 (Valor: 1)

É essencial o cuidado com o recebimento e armazenamento dos alimentos a fim de evitar o desperdício, facilitando o descarte das sobras e embalagens e a correta manipulação. Quanto as etapas de recebimento e armazenamento, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Pesar os alimentos no momento da entrega.
- B) Caso o alimento não seja o mesmo registrado no Pregão/Chamada Pública, devolver para o fornecedor realizar a troca.
- C) Retirar os alimentos de caixas de madeira, papelão, sacos de papel e fardos de plástico.
- D) Todas as alternativas estão corretas.



QUESTÃO 36 (Valor: 1)

Todos os produtos estocados à temperatura ambiente devem estar no depósito ventilado, iluminado, sem goteiras e sem calor excessivo. Na arrumação dos gêneros alimentícios deve-se obedecer às seguintes instruções: Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Colocar os produtos com data de validade mais antiga para serem utilizados primeiro. Não utilizar produtos com o prazo de validade vencido.
- B) Não deixar nenhum volume em contato direto com o solo ou paredes da despensa. Colocar em prateleiras e/ou estrados.
- C) Material de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal não devem ser armazenados junto dos alimentos.
- D) Forrar as prateleiras com papéis ou panos para não acumular poeira.

QUESTÃO 37 (Valor: 1)

As mãos são importantes meios de transmissão de sujeira e de microrganismos e, por isso, merecem cuidados especiais em relação à sua higienização. Quanto a esta questão, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Lavatórios exclusivos devem ser disponibilizados para higienização das mãos na cozinha, em local de fácil acesso a todos os colaboradores da escola.
- B) A higienização frequente e adequada das mãos não é algo essencial para a segurança dos alimentos e para promoção da saúde.
- C) Passar álcool nas mãos sem lavá-las previamente pode ser realizado pois tem o mesmo efeito bactericida.
- D) Após manusear materiais (esfregão, rodo, pano) e produtos de limpeza deve-se lavar as mãos.

QUESTÃO 38 (Valor: 1)

São considerados visitantes os técnicos e nutricionistas, conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar, assessores pedagógicos, fornecedores, fiscais e todas as pessoas que necessitem entrar nas dependências da cozinha escolar. Quais as regras para visitantes? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Devem usar no mínimo protetor de cabelos.
- B) Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos e utensílios ou qualquer outro material da cozinha.
- C) Nutricionistas e membros do CAE que verificam as condições de higiene de móveis, equipamentos, utensílios e o armazenamento dos alimentos, podem fazer qualquer atividade de manipulação de alimentos ou materiais de cozinha, sem necessidade de fazer higienização das mãos.
- D) Não deverão entrar na área de manipulação de alimentos pessoas que estiverem com ferimentos expostos ou gripe.

QUESTÃO 39 (Valor: 1)

O uso de luva descartável pela merendeira escolar é obrigatório nos seguintes casos: Assinale a alternativa CORRETA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ
PROCESSO SELETIVO
EDITAL Nº 001PMM/2020
MERENDEIRA



- A) Na manipulação de alimentos prontos para o consumo, tais como: pães, biscoitos e bolos.
- B) Na manipulação de alimentos que ainda não foram cozidos como: cortar carnes cruas, cortar legumes e verduras que serão cozidas para salada.
- C) Na manipulação de frutas, legumes e verduras que não tenham sido higienizados.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 40 (Valor: 1)

Para mantermos um relacionamento interpessoal positivo, é importante valorizar e respeitar as pessoas com as quais mantemos contato, por isso: Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Escute as pessoas com atenção.
- B) Considere os sentimentos e opiniões das outras pessoas.
- C) Desenvolva uma personalidade positiva.
- D) Cumprimente os alunos e colegas de trabalho com seriedade.